



## Domaine Léon BLEESZ

### Riesling Schieferberg « Vieilles Vignes »

<b>Région :</b>	Alsace
<b>Dénomination :</b>	Riesling Schieferberg « Vieilles Vignes »
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2015
<b>Cépages :</b>	100 % Riesling
<b>Terroir :</b>	Schiste de Steige, <u>terroir unique en Alsace</u>
<b>Age moyen :</b>	50 ans
<b>Surface :</b>	60 ares
<b>Densité :</b>	6000 pieds / hectare
<b>Rendement :</b>	65 hl/ha
<b>Taille :</b>	Double Guyot
<b>Vendange :</b>	Manuelle
<b>Méthode de culture :</b>	Agriculture raisonnée
<b>Vinification :</b>	Pressurage mécanique suivi d'un débourage statique à froid, fermentation lente en cuve thermorégulée.
<b>Alcool :</b>	13 % vol.
<b>Sucre résiduel :</b>	3,3 g/l
<b>Acidité totale :</b>	7,67 g/l
<b>Contenance :</b>	75 cl



#### DEGUSTATION

##### Vin Sec et Fruité

Robe or jaune éclatant.

Un vin sec et nerveux avec des notes d'agrumes (citron et pamplemousse) et d'ananas.

L'attaque en bouche est franche, laissant apparaître une belle minéralité, des notes crayeuses et épicées.

L'intensité aromatique se fait tout en finesse avec une belle fraîcheur.

#### SERVICE

**TEMPERATURE DE SERVICE :** entre 8° et 12°C

**GARDE :** dans sa jeunesse, on privilégiera sa fraîcheur, mais son caractère s'affirmera encore durant de nombreuses années. Peut se garder plus de 15 ans en cave.

#### ACCORDS METS ET VINS

Accompagnant les mets les plus raffinés, il est incomparable avec les poissons et les fruits de mer (écrevisse, homard, coquille St Jacques...), matelote, viande blanche, fromage de chèvre ou brebis et bien sûr la choucroute.